



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

facebook.com/chriskochtuete (Eine Review wäre toll!)

Pastinaken-Risotto mit Thymianpesto

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein Messer, eine kleine und eine große Pfanne, eine kleine, runde Tasse sowie einen Wasserkocher und einen Messbecher bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 30 min gibt's schon lecker Essen.

Pastinaken schälen, waschen und vierteln. In 1-2cm große Würfel schneiden. In eine große Pfanne auf hoher Hitze etwas Öl geben. **Zwiebel** schälen und würfeln. Pastinaken und Zwiebel in die Pfanne geben und alles 4-5 min scharf anbraten. Wasser im Wasserkocher zum Kochen bringen (1P:400ml/2P:800ml). **Reis** dazugeben und nochmals 1 min mitbraten. Danach **Brühe**, etwas Salz, sowie die Hälfte des kochendes Wasser in die Pfanne geben. Umrühren und alles einkochen lassen, ca. 18-20 Min (Ist das Wasser aufgesogen die andere Hälfte nachkippen). Der Reis sollte außen weich sein, aber innen noch etwas Biss haben. Gegen Ende die Hälfte des **Parmesans** sowie die **Butter** hinzufügen und alles nochmals verrühren. **Walnüsse** grob klein hacken. In einer kleinen Pfanne die Walnüsse ohne Öl 2 Min anrösten. Achtung, nicht verbrennen lassen.

Für das Pesto in einer kleinen, runden Tasse den **Basilikum** (samt Stielen), die **Thymianblättchen**, ein Viertel des Parmesans (gerieben), Olivenöl (1P: 2 EL, 2P: 4 EL), eine gute Prise Salz sowie die angerösteten Walnüsse mit einem stumpfen, runden Gegenstand zermantchen (Ich hab das Ende des Griffes meines Küchenwenders benutzt). Das Risotto auf schöne Teller geben, mit dem Pesto drauf servieren. Jetzt noch etwas Pfeffer aus der Mühle drauf. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Eine [Review](#) auf facebook.com/chriskochtuete wäre toll oder schreib an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.

